

# WORK & STUDY

*Lidera con visión, optimiza tu negocio y brilla en el sector más dinámico de España*

Oxford Education

CENTRO COLABORADOR DE

 UTAMED

**WORK & STUDY**

CURSO SUPERIOR

# Gestión integral de *Hostelería y Restauración*

*Un programa diseñado para ofrecer una formación sólida, actualizada y orientada a la excelencia profesional en uno de los sectores más dinámicos y en constante evolución.*

TÍTULO PROPIO UNIVERSITARIO

Oxford Education

CENTRO COLABORADOR DE

 UTAMED



Introducción	03	Metodología de Aprendizaje	08
Estructura del Programa	04	Salidas Profesionales	09
Contenido por Módulo	05	Información Práctica	10

# *Introducción al Curso*

Les damos la bienvenida al Curso Superior en Hostelería y Restauración, un programa diseñado para ofrecer una formación sólida, actualizada y orientada a la excelencia profesional en uno de los sectores más dinámicos y en constante evolución.

Con una duración total de 450 horas, este curso se estructura en 11 módulos, organizados en 3 bloques temáticos que abarcan desde los fundamentos de la gestión y el servicio, hasta las últimas tendencias en gastronomía, sostenibilidad y atención al cliente. A lo largo del recorrido formativo, los estudiantes adquirirán tanto conocimientos teóricos como habilidades prácticas esenciales para desempeñarse con éxito en el ámbito de la hostelería y la restauración.

Nuestro objetivo es formar profesionales capaces de afrontar los retos del sector con una mirada estratégica, una actitud proactiva y un profundo compromiso con la calidad del servicio. A través de una metodología participativa, contenidos actualizados y el acompañamiento de un equipo docente con amplia experiencia, este curso busca no solo transmitir conocimientos, sino también inspirar vocaciones.





# Programa

El Curso Superior en Hostelería y Restauración se compone en 3 grandes bloques temáticos, diseñados para guiar al alumno en un recorrido progresivo y completo por las áreas clave del sector.

## **01/ Contexto del sector y oportunidades profesionales.**

Este bloque inicial introduce al estudiante en el panorama actual del sector, con un enfoque en las tendencias emergentes y las oportunidades profesionales. También se trabaja la atención al cliente internacional y la competencia intercultural.

## **02/ Desarrollo personal y gestión profesional.**

El segundo bloque se centra en el crecimiento profesional: liderazgo, gestión de equipos, control de costes, marketing, digitalización y sostenibilidad. El alumno adquiere herramientas clave para desenvolverse con eficacia en entornos reales de trabajo

## **03/ Especialización profesional.**

En el bloque final se profundiza en las áreas prácticas: atención al cliente, protocolo de sala, operaciones hoteleras y nuevas tendencias en restauración. Se busca perfeccionar las competencias técnicas y ofrecer una formación orientada a la excelencia en el servicio.



# Bloque 1

Contexto del Sector y  
Oportunidades Profesionales

## MÓDULO 01/

Tendencias del mercado Español  
y diferenciación profesional:

Análisis del panorama laboral, nuevas exigencias del cliente, oportunidades regionales y consejos para destacar como profesional.



## MÓDULO 02/

Comunicación intercultural y  
atención al cliente internacional

Aprendizaje de normas culturales, expectativas internacionales y cómo dar una atención impecable en contextos multiculturales.



# Bloque 2

Desarrollo Personal y Gestión Profesional

## MÓDULO 03/

Desarrollo Personal y Profesional para el Crecimiento en Hostelería

## MÓDULO 04/

Liderazgo Operativo y Gestión de Equipos en Hostelería

## MÓDULO 05/

Gestión del Negocio: Costes, Compras y Rentabilidad



## MÓDULO 06/

Marketing, Marca y Fidelización de Clientes

## MÓDULO 07/

Herramientas Digitales y Tecnología para Hostelería

## MÓDULO 08/

Seguridad Alimentaria, Normativa y Sostenibilidad



# Bloque 3

Especialización Profesional

## MÓDULO 09/

Atención al Cliente, Protocolo  
y Experiencia en Sala



165 HORAS



## MÓDULO 11/

Restauración y Cafeterías:  
Servicios, Gestión y Tendencias



## MÓDULO 10/

Operaciones y Experiencia  
del Cliente en Hotelería



# Metodología de Aprendizaje

El enfoque metodológico de este curso combina teoría aplicada, práctica profesional y desarrollo de habilidades personales. La propuesta formativa está diseñada para generar una experiencia de aprendizaje dinámica, participativa y orientada a la acción.

01

## **Clases participativas:**

Las sesiones teóricas fomentan el intercambio de ideas, el análisis de casos reales y el pensamiento crítico en torno a los desafíos actuales del sector.

02

## **Enfoque práctico:**

Cada módulo está orientado a la aplicación directa de conocimientos mediante simulaciones, ejercicios prácticos, role-playing y resolución de situaciones reales.

03

## **Herramientas digitales:**

Se integran plataformas, apps de gestión, herramientas online y recursos interactivos para familiarizar al estudiante con el entorno tecnológico actual del sector.

04

## **Trabajo colaborativo y en equipo:**

Promueve habilidades interpersonales mediante dinámicas grupales, debates y proyectos conjuntos que simulan entornos reales de trabajo.



# Salidas Profesionales

---

- Responsable de marketing y fidelización de clientes
- Asistente de dirección comercial
- Responsable de compras y costes
- Gestión de restaurantes y cafeterías
- Coordinación y liderazgo de equipos
- Atención al cliente internacional
- Supervisión operativa en hotelería
- Emprendimiento en el sector
- Guest Experience Manager
- Recepcionista o jefe/a de recepción
- Personal de eventos y protocolos
- Responsable de operaciones en hoteles boutique
- Planificación de experiencias para el huésped



# *¡No pierdas esta oportunidad!*

CONVIÉRTETE EN UN PROFESIONAL EN EL SECTOR

Teléfono      +34 650 334 704  
Website        [www.oxfordeducation.es](http://www.oxfordeducation.es)  
Email            [eric.pino@oxfordeducationlit.org](mailto:eric.pino@oxfordeducationlit.org)  
Dirección      Calle de Aribau 270, 08006 Barcelona



# WORK & STUDY

Oxford Education

CENTRO COLABORADOR DE

 UTAMED